Benutzerhandbuch

SCHNELLGAR-KOMBIGERÄT

Diese Anleitung zur späteren Bezugnahme aufbewahren. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass auch dieses Handbuch mit dem Gerät übergeben wird. Vor Einsatz dieses Geräts sind wichtige Sicherheitsinformationen den SICHERHEITSHINWEISEN zu entnehmen.

Modellkennzeichnung

Wenn Sie sich mit Amana in Verbindung setzen, geben Sie bitte die Produktinformationen an. Diese befinden sich auf dem Typenschild des Geräts. Zeichnen Sie die folgenden Informationen auf:

Modellnummer: _____
Seriennummer oder S/N-Nr.: _____
Installationsdatum: _____
Name und Adresse des Händlers: _____
_____
_____

Wenn Sie Fragen haben oder ein autorisiertes Amana-Kundendienstunternehmen ausfindig machen möchten, rufen Sie bitte den Amana ComServ Kundendienst an.

- **Innerhalb** der USA oder Kanada 866-426-2621 (kostenfrei).
- **Von außerhalb** der USA und Kanada 319-368-8120.
- **E-mail:** partsadministration@amanalink.com

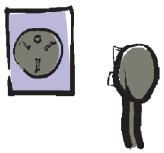
Innerhalb der Garantiezeit erforderlicher Service muss von einem autorisierten Amana-Kundendienstunternehmen durchgeführt werden. Amana empfiehlt auch nach Ablauf der Garantie, sich bei Servicebedarf an ein autorisiertes Kundendienstunternehmen oder den Amana ComServ Kundendienst zu wenden.

Vor Einsatz des Geräts sollten Sie sich die im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Sicherheitshinweise durchlesen.

⚠ WARNUNG

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Todesgefahr zu vermeiden, muss das Gerät geerdet sein und es dürfen keine Veränderungen am Netzstecker vorgenommen werden.

Erdungshinweise



Dieses Gerät MUSS geerdet sein. Im Fall eines elektrischen Kurzschlusses wird bei einem ordnungsgemäß geerdeten Gerät die Gefahr eines elektrischen Schlags verringert, da der Strom durch den Erdungsdraht abgeleitet wird. Das Netzkabel dieses Geräts enthält einen Erdungsleiter und -stecker. Der Stecker muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Wenn die Erdungsvorschriften nicht vollständig verstanden werden oder wenn Zweifel bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker zu Rate ziehen.

Kein Verlängerungskabel verwenden.
Eine dreipolige Steckdose von einem qualifizierten Elektriker installieren lassen, wenn das Netzkabel des Geräts zu kurz ist. Dieses Gerät sollte an einen separaten Stromkreis mit einer wie in den Produktdaten angegebenen Spannung angeschlossen werden. Ist das Kombigerät an einen Stromkreis mit anderen Geräten angeschlossen, können längere Garzeiten erforderlich sein und Sicherungen durchbrennen.

Externe äquipotentiale Erdungsklemme *(nur Exportgeräte)*

Das Gerät verfügt über eine sekundäre Erdungsklemme. Diese Erdungsklemme bietet zusätzlich zum Erdungskontakt am Stecker einen externen Erdungsanschluss. Sie befindet sich außen an der Rückseite des Geräts und ist mit dem nachfolgenden Symbol gekennzeichnet:

Merkmale

1 Türgriff

Ergonomisches Design für leichte Bedienung mit einer Hand.

2 Seriennummer des Geräts

Befindet sich unten links auf der Rückseite des Geräts.

3 Luftfilter

Das Gerät verfügt über zwei Luftfilter. Sie befinden sich jeweils im unteren Teil des Geräts und können zum Entfernen einfach herausgezogen werden.

4 Display

Die Benutzerschnittstelle wird auf einem Touchscreen-Display angezeigt.

5 Drehschalter

Ermöglicht leichte Navigation durch das Menü. Zur Menüauswahl Drehschalter drücken.

6 OFF-Taste (AUS)

Mit dieser Taste wird das Gerät ausgeschaltet.

7 Tastenfeld

Über das Tastenfeld erfolgt die Zeiteingabe, Eingabe für programmierte Tasten und die Dateneingabe.

8 EZCard-Anschluss

Dieses Gerät verfügt über einen EZCard-Datenanschluss. Mit einer EZCard zu verwenden (auf Anforderung erhältlich)

Programmierung des Geräts mit der EZCard:

Das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden (die Vorheiz-Funktion muss ausgeschaltet sein)

1. Die Schutzhülle von der Unterseite des Tastenfelds abnehmen.
2. Die EZCard in den unter dem Tastenfeld befindlichen Schlitz einstecken.
   - Die EZCard kann nach vorne oder nach hinten zeigend eingesetzt werden.
3. Im Standby-Modus die Taste „2“ drücken und gedrückt halten, um „User Options“ (Benutzeroptionen) aufzurufen.
4. Option Nr. 18 auswählen. Hierzu „Prev Option“ (Vorherige Option) auf dem Bildschirm oder wiederholt „Next Option“ (Nächste Option) drücken.
5. Durch Markieren von „Transfer card to oven“ (Von Karte an Gerät übertragen) oder „Transfer oven to card“ (Von Gerät an Karte übertragen) mit dem Drehschalter die gewünschte Funktion auswählen.
6. Die Taste „Start“ (Start) drücken, um mit dem Transfer zu beginnen (auf dem Bildschirm wird der Transfer und dessen Abschluss angezeigt.)
7. Die EZCard herausnehmen und die Schutzhülle schließen.

Aufbau

SCHRITT 1 - Gerät auspacken

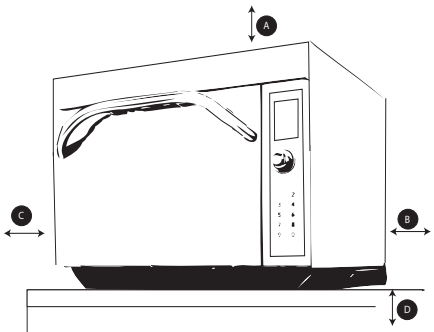
- Das Gerät auf Schäden, wie z. B. Dellen in der Tür oder im Innenraum des Geräts, untersuchen.
- Dem jeweiligen Händler sofort eventuelle Dellen oder Schäden melden. **Nicht versuchen, ein beschädigtes Gerät zu betreiben.**
- Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Gerät entfernen.
- Wurde das Gerät an einem sehr kalten Ort gelagert, vor dem Anschließen an das Netz einige Stunden warten.

SCHRITT 2 - Gerät auf die Arbeitsplatte stellen

- Die empfohlene Arbeitsflächentiefe beträgt 66 cm.
- Das Gerät nicht neben oder über einer Wärmequelle, z. B. Pizzaofen oder Frittiergerät, installieren. Andernfalls kann die Funktion des Geräts bzw. die Lebensdauer der elektrischen Bauteile beeinträchtigt werden.
- Den Gerätefilter nicht abdecken oder blockieren. Den Zugang zu Reinigungszwecken ermöglichen.
- Das Gerät auf einer ebenen Fläche auf der Arbeitsplatte aufstellen.
- Die Steckdose für den Stecker des aufgestellten Geräts sollte leicht zugänglich sein.

SCHRITT 3 - Gitterrost einsetzen

- Gitterrost einsetzen
  1. Der Geräteinnenraum muss spürbar abgekühlt sein.
  2. Den Gitterrost so einsetzen, dass das hintere Schutzgitter in Richtung Rückseite des Geräts zeigt.
- **KEINE Speisen direkt auf dem Boden des Geräts kochen.**



Einbauabstände des Geräts

A—Bei Modellen für den nordamerikanischen Markt (UL/CSA) an der Oberseite des Geräts mindestens 5,1 cm (2”) Abstand einhalten. Bei internationalen Modellen (50 Hz) an der Oberseite des Geräts mindestens 18 cm (7”) Abstand einhalten, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation um das Gerät zur Kühlung der elektrischen Komponenten zu gewährleisten. Andernfalls kann die Funktion des Geräts bzw. die Lebensdauer der elektrischen Bauteile beeinträchtigt werden.

B—An der Rückseite des Geräts mindestens 5,1 cm (2”) Abstand zwischen dem Luftaustritt und der Rückwand einhalten.

C—An den Seiten des Geräts mindestens 5,1 cm (2”) Abstand einhalten.

D—Das Kombigerät so einbauen, dass sich der Boden des Geräts mindestens 91,5 cm über dem Boden befindet.

⚠ WARNUNG

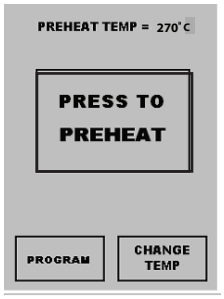
Um die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Todesgefahr zu vermeiden, muss das Gerät geerdet sein und es dürfen keine Veränderungen am Netzstecker vorgenommen werden.

SCHRITT 4 - Betrieb

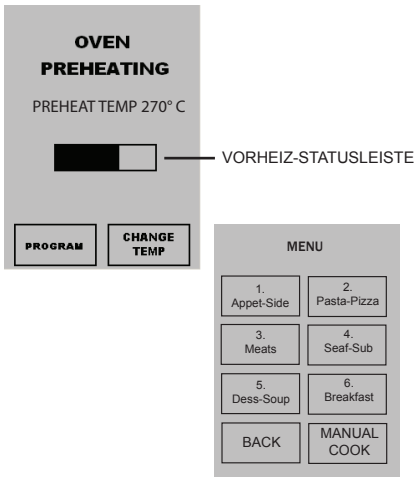
Vorheizen des Geräts

Dieses Gerät kann auf eine Temperatur zwischen 95 °C (200 °F) und 270 °C (520 °F) vorgeheizt werden.

1. Das Gerät muss ans Netz angeschlossen sein.
2. Die eingestellte Vorheiztemperatur des Geräts wird im oberen Teil des Displays eingeblendet.
3. Den Drehschalter zum Markieren der Taste PRESS TO PREHEAT (ZUM VORHEIZEN DRÜCKEN) drehen und zum Auswählen der Option drücken.



4. Das Statusmenü Oven Preheating (Gerät heizt vor) wird eingeblendet, bis die Vorheiztemperatur erreicht ist. Danach wird der Hauptmenübildschirm eingeblendet.



AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät am Ende des Tages durch Drücken der Taste OFF (AUS) auf dem Tastenfeld ausschalten.

Der Lüfter des Geräts läuft weiter und kühlt das Gerät, um Schäden am Umluftmotor zu vermeiden.

Allgemeine Hinweise für den Benutzer

KOCHHINWEISE

1. Im AXP können Metallbehälter mit einer maximalen Höhe von 2,5 cm verwendet werden. Verschiedene Arten von Metall leiten Hitze unterschiedlich schnell. Aluminium erhitzt sich schneller als Edelstahl. Keine Pfannen und Zubehörteile aus Silikon verwenden.

2. Mit stufenweisem Kochen wird die Qualität von gefrorenen und empfindlichen Speisen besser erhalten. Backgut kann bei 0 % Mikrowellenleistung mit Lüfter und IR (Heizstrahler) am Ende des Backvorgangs hervorragend gebräunt und knusprig gebacken werden, ohne es zu lange zu backen.

3. Nutzung der Zubehörteile:
    a. Beschichteter Korb (SB10): Zum leichteren Anbräunen und Knusprigbacken bzw. -braten von Speisen. Außerdem wird dadurch die Reinigung erleichtert. Hervorragend geeignet für panierte Speisen wie Chicken Finger, Pommes Frites, frittierte Mozarella-Sticks und Jalapeno-Poppers.
    b. Backblech (Viertelgröße): Hervorragend für Speisen geeignet, die keine gerichtete Hitzeeinwirkung vom Heizstrahler benötigen, sowie für Speisen, von denen eventuell Fett oder Gewürze heruntertropfen.
    c. Ofenschaufel (PA10): Erleichtert das Herausnehmen von Sandwiches und Pizza aus den Geräten Convection Express™ und AXP.
    d. Pizza-Schirm: Hervorragendes Anbräunen und Knusprigbacken bzw. -braten von getoasteten Sandwiches und Pizzen oder von allen Speisen, bei denen der Heizstrahler eingesetzt werden muss.
    e. Keramikschüssel: Ideal geeignet für Speisen, die in Behältern serviert werden, wie z. B. tischfertige Speisen, geschnittenes Gemüse oder Suppen.
    f. Pizzastein: Hilft beim Anbräunen und Knusprigbacken von Brot und Pizza.

4. Die am häufigsten verwendete Gerätetemperatur beträgt 270 ºC (520 ºF). Die Gerätetemperatur verringern, wenn die Speise über einen längeren Zeitraum gegart wird.

5. Das Blech mit Backpapier auslegen, um die Speise nach dem Erwärmen leichter entfernen und das Blech leichter reinigen zu können.

6. Muffinbleche eignen sich ideal für kleinere Kuchen und Kekse. Vor dem Backen das Blech mit Kochspray besprühen, um die Speise nach dem Backen leichter entfernen zu können.

7. Durch häufiges Reinigen können Ablagerungen von Speiseresten vermieden werden, die die Leistung des Geräts beeinträchtigen können.

8. Ein Reinigungsmittel, wie z. B. EcoLab Grease Cutter NC, oder ein anderes nicht ammoniak-, phosphat- oder chlorhaltiges Reinigungsprodukt verwenden, da sonst wichtige Komponenten des Geräts beschädigt werden können, wodurch die Garantie für diese Komponenten nichtig wird.

9. Die Speise ist nach dem Garen bzw. Backen heiß. Zum sicheren Herausnehmen der Speisen aus dem Gerät Ofenhandschuhe, Zangen oder eine Pizzaschaufel verwenden.

KOCHEN IN STUFEN

Das Kochen in Stufen erlaubt eine fortlaufende Abfolge von vier verschiedenen Kochstufen ohne wiederholte Eingabe seitens des Benutzers.

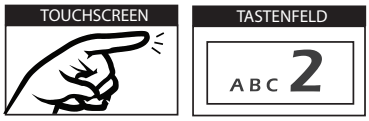
Beispiel:
Frühlingsrollen (gefroren), Gesamtgarzeit: 1:30

	Stufe 1	Stufe 2
Temperatur	270 °C (520 °F)	270 °C (520 °F)
Zeit	1:00	:30
Mikrowelle	100 %	90 %
Lüfter	80 %	60 %
Heizstrahler	100 %	100 %

Allgemeine Hinweise für den Benutzer

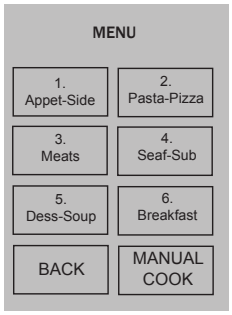
Auf dem Touchscreen des Geräts werden Menüoptionen angezeigt. Die Navigation durch die Onscreen-Menüs erfolgt über den Drehschalter, das Tastenfeld und den Touchscreen. **In diesem Handbuch wird hauptsächlich der Drehschalter für die Navigation durch die Menüs erläutert.**

Mit den nachstehenden Symbolen wird im gesamten Handbuch angezeigt, wenn eine andere Menünavigation als der Drehschalter verwendet werden muss.



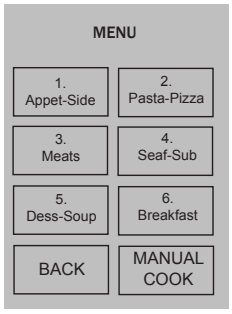
Bedienung der Drehknöpfe

Durch Drehen des Drehschalters ist eine Navigation durch die Menüpunkte möglich. Den Drehschalter solange drehen, bis die gewünschte Option markiert ist.



Drückfunktion des Drehschalters

Zum Auswählen des markierten Menüpunktes den Drehschalter drücken.



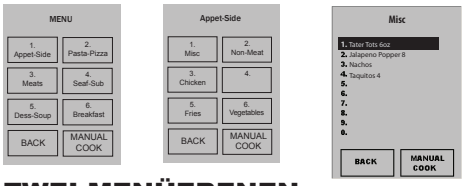
KOCHMENÜS

Ab Werk verfügen die Koch-Bildschirme des Geräts über drei Menüebenen.

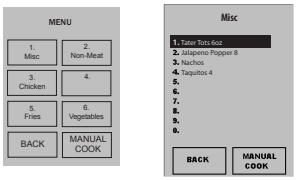
1. Auf dem Bildschirm **MENU CATEGORIES** (MENÜKATEGORIEN) werden Produktkategorien angezeigt.
2. Auf dem Bildschirm **FOOD CATEGORIES** (SPEISENKATEGORIEN) werden Produkte in der Hauptmenü-Kategorie angezeigt.
3. Auf dem Bildschirm **MENU ITEM** (MENÜPUNKT) werden Produkte im Speisenkategorie-Bildschirm angezeigt.

HINWEIS: Das Gerät kann so eingestellt werden, dass es mit 1, 2 oder 3 Menüebenen arbeitet. Weitere Einzelheiten hierzu sind in den Benutzeroptionen zu finden.

DREI MENÜEBENEN



ZWEI MENÜEBENEN



EINE MENÜEBENE

Allgemeine Hinweise für den Benutzer

HAUPTKOCHMENÜ

Nach dem Vorheizen wird das Hauptmenü eingeblendet. Beim AXP Schnellgargerät sind einige Menüpunkte bereits vorprogrammiert, um den Garvorgang zu erleichtern.

Zu den vorprogrammierten Menüpunkten gehören u. a.:

Vorspeisen/Beilagen
- Hühnchen (Frühlingsrolle mit Huhn, Chicken Wings, usw.)
- Pommes Frites
- Gemüse (Möhren, gemischtes Gemüse)
- Nicht fleischhaltige Speisen (Käse-Sticks usw.)
- Diverse andere Speisen (Jalapeno-Poppers, Taquitos, usw.)

Pasta/Pizza
- Pizzas mit einem Durchmesser von 13-15 cm
- Pizzas mit einem Durchmesser von 30 cm
- Pasta (Pasta Alfredo, Ravioli, usw.)
- Diverse andere Speisen (Calzone, Pizzarollen, Baguette)

Fleisch
- Schwein (Rippchen, usw.)
- Wurst/Fleischeinlage (Corn Dog, Hamburger, etc.)
- Hühnchen (Nuggets, Schaschlik, Fleischpastete, usw.)
- Hühnerbrust (Cordon Bleu, frittierte Hühnchenstücke, usw.)
- Diverse andere Speisen (Lammkarree, usw.)

Fisch und Meeresfrüchte/ Längliche Sandwiches (Subs)
- Shrimp (paniert, usw.)
- Diverse andere Speisen (Krabbenpuffer, Fischstäbchen, usw.)
- Längliche Sandwiches (italienischer Art, usw.)

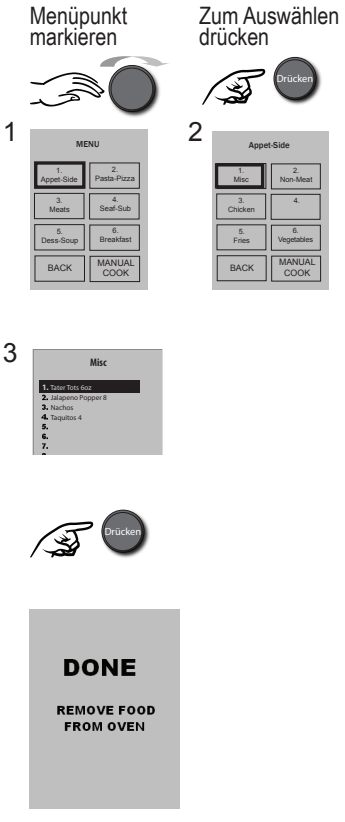
Nachspeisen/Suppe
- Schokolade (Brownies, usw.)
- Muffin/Brot (Schneckennudeln, etc.)
- Suppe (Zwiebelsuppe, usw.)
- Diverse andere Speisen (Creme Brulee, usw.)

Frühstücksspeisen/Brote
- Fleisch (Speck, Würstchen, usw.)
- Sandwiches (English Muffin, usw.)
- Brot (Brezeln, Texas Toast, usw.)

Kochen mit vorprogrammierten Tasten

Zum Kochen von Speisen über vorprogrammierte Menüpunkte

1. Nach dem Vorheizen auf die gewünschte Temperatur im Menü die gewünschte Speisenkategorie auswählen.
2. Menüpunktgruppe wählen und zur Auswahl den Drehschalter drücken.
3. Die gewünschte Speise markieren.
4. Die Gerätetür öffnen, die Speise in das Gerät stellen und die Tür schließen.
5. Zum Starten des Kochvorgangs den Drehschalter drücken.
6. Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Signal und die Meldung „DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN“ (FERTIG: SPEISE AUS DEM GERÄT NEHMEN) wird angezeigt.



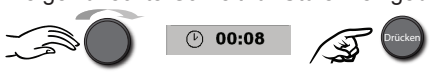
Betrieb mit manueller Zeiteingabe

BETRIEB MIT MANUELLER ZEITEINGABE

Kochen mit einer bestimmten eingegebenen Zeit und Leistungsstufe. Betrieb mit manueller Zeiteingabe, wenn mit verschiedenen Garzeiten für verschiedene Speisen experimentiert wird.

1. Nach dem Vorheizen die Option MANUAL COOK (BETRIEB MIT MANUELLER ZEITEINGABE) auswählen.

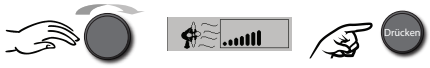
2. Die gewünschte Garzeit für Stufe 1 eingeben.



3. Die gewünschte Temperatur eingeben.

4. Die gewünschte Mikrowellenleistung eingeben.

5. Die gewünschte Lüftergeschwindigkeit eingeben.



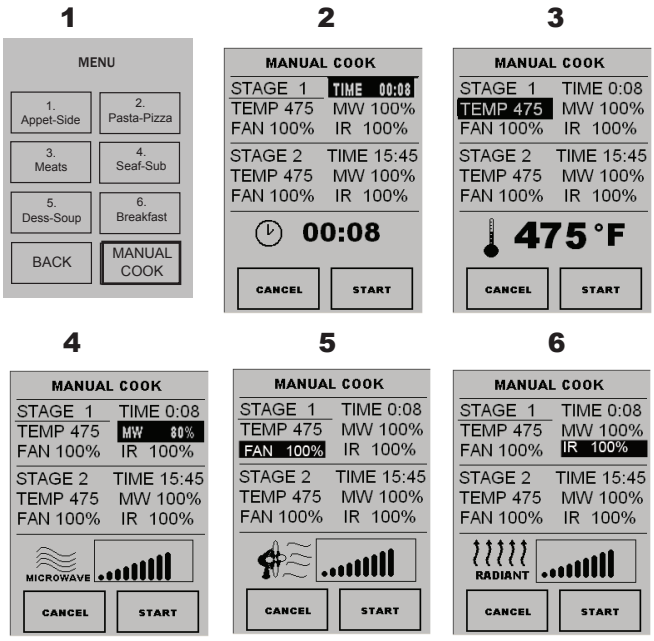
6. Die gewünschte Temperatureinstellung für den Heizstrahler eingeben.

7. Schritte 2-6 für jede Garstufe wiederholen, falls mehr als eine Stufe notwendig ist.

8. Die Taste START (START) drücken, um den Kochvorgang zu beginnen.

9. Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Signal und die Meldung „DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN“ (FERTIG: SPEISE AUS DEM GERÄT NEHMEN) wird angezeigt.

Hinweis: Um den Kochvorgang zu unterbrechen, die Tür öffnen. Zum Wiederaufnehmen des Betriebs die Tür schließen und START (START) drücken.

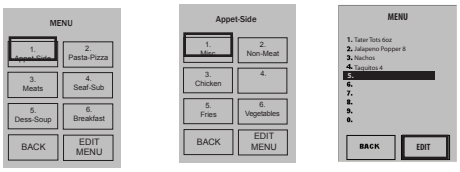


Speichern eines Kochprogramms mit manueller Zeiteingabe im Menü

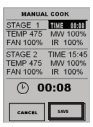
Wenn Sie mit dem Kochergebnis, das durch den Betrieb mit manueller Zeiteingabe erzielt wurde, zufrieden sind, kann die Speise, die mit manueller Zeiteingabe gekocht wurde, gespeichert werden.

1. Hierzu einfach „Yes“ (Ja) im Menü auswählen, das nach dem Kochvorgang eingeblendet wird.

2. In den Bildschirmen Menu Categories (Menükategorien), Food Categories (Speisenkategorien) und Menu Items (Menüpunkte) auswählen, wo die Speise gespeichert werden soll. Die Taste „Edit“ (Bearbeiten) auswählen.



3. Die Einstellungen auf dem Programmbildschirm prüfen und „Save“ (Speichern) auswählen.



4. Den Namen eingeben. Danach „Save“ (Speichern) drücken.

Informationen zur Eingabe eines Menünamens sind in den Programmierungsanweisungen nachzulesen.

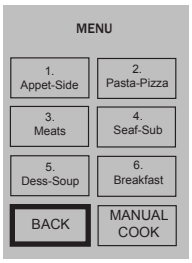
Programmierung des Geräts

AUFRUFEN DES PROGRAMMMENÜS

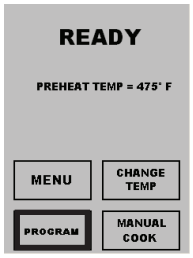
1. Um das PROGRAM MENU (PROGRAMMMENÜ) aufzurufen, die Taste BACK (ZURÜCK) auf dem Hauptmenübildschirm drücken.

2. Dann im Bildschirm READY (BEREIT) PROGRAM (PROGRAMM) auswählen.

1



2



ÜBERBLICK ÜBER DAS PROGRAMMMENÜ

NEW (NEU) – Einen neuen Menüpunkt hinzufügen
BACK (ZURÜCK) – Zurück zum vorherigen Bildschirm
EDIT (BEARBEITEN) – Einen bestehenden Menüpunkt ändern
DELETE (LÖSCHEN) – Einen bestehenden Menüpunkt löschen

BEARBEITEN DER KATEGORIEN AUF BILDSCHIRMEN MAIN MENU (HAUPTMENÜ) BZW. FOOD (SPEISEN)

1. In PROGRAM MENU (PROGRAMMMENÜ) den Drehschalter auf NEW (NEU) drehen, um einen Menüpunkt hinzuzufügen, oder auf EDIT (BEARBEITEN) drehen, um einen bestehenden Menüpunkt zu bearbeiten.

2. Auf dem Bildschirm MENU (MENÜ) bzw. MENU ITEM GROUP (MENÜPUNKTGRUPPE) EDIT MENU (MENÜ BEARBEITEN) auswählen (Randleiste blinkt).

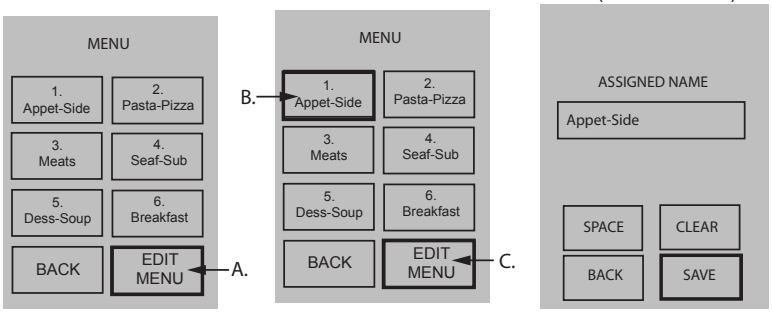
3. Mit dem Drehschalter die zu bearbeitende Taste markieren und zur Auswahl den Drehschalter drücken.

4. Den Namen des Menüs mithilfe der Tastenfelder eingeben und dabei die den Tasten zugeordneten Buchstaben, Zahlen und Symbole verwenden. **[Beispiel: Für den Buchstaben „c“ Taste „2“ dreimal drücken]** Wenn der korrekte Buchstabe angezeigt wird, warten, bis der Cursor an die nächste Stelle rückt. Wenn eine Korrektur vorgenommen werden muss, CLEAR (LÖSCHEN) drücken, um ein Zeichen nach dem anderen zu löschen.

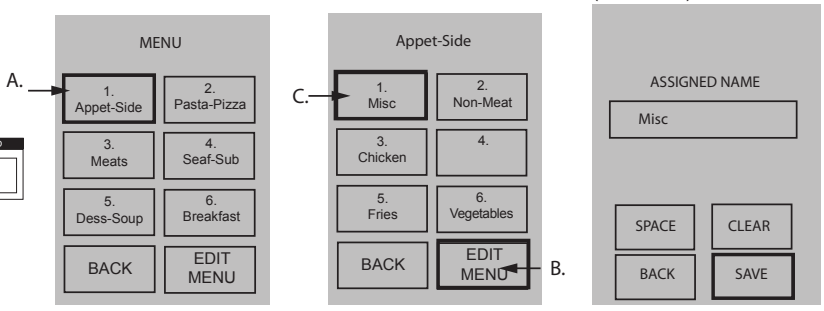
Drücken von Taste	Anzeige von Zeichen
1	“, ‘, -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	&, %, $, 0

5. Die Taste SAVE (SPEICHERN) markieren und den Drehschalter drücken, wenn der Name komplett eingegeben worden ist. Wenn der Eintrag nicht gespeichert werden soll, die Taste „Back“ (Zurück) drücken, um ohne zu speichern zu „Program Edit“ (Programm bearbeiten) zurückzukehren.
6. Die Taste BACK (ZURÜCK) drücken, um die Anzeige READY (BEREIT) wieder aufzurufen.

BEARBEITEN DER KATEGORIE AUF BILDSCHIRM MAIN MENU (HAUPTMENÜ)



BEARBEITEN DER KATEGORIE AUF BILDSCHIRM FOOD (SPEISEN)



Programmierung des Geräts

MENÜPUNKT DEM PUNKTEMENÜ HINZUFÜGEN

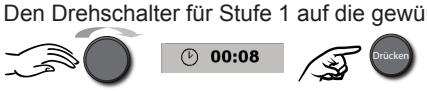
1. Im PROGRAM MENU (PROGRAMMMENÜ) NEW (NEU) auswählen, um einen neuen Menüpunkt hinzuzufügen.

2. Auf den Bildschirmen MAIN MENU (HAUPTMENÜ) und FOOD CATEGORY (SPEISENKATEGORIE) die zu ändernde Kategorie auswählen.

3. Bei ITEM MENU (PUNKTEMENÜ) den Drehschalter so drehen, dass der hinzuzufügende bzw. zu ändernde Menüpunkt markiert ist, und dann den Drehschalter drücken. Der Bestätigungs-bildschirm wird eingeblendet, in dem zur Bestätigung der vorgenommenen Änderungen aufgefordert wird. CREATE (ERSTELLEN) antippen oder den Drehschalter drücken, um den Überschreibungsvorgang zu bestätigen (CONFIRM OVERWRITE).

Das Kochprogramm wird eingeblendet

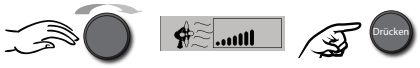
4. Den Drehschalter für Stufe 1 auf die gewünschte Zeit drehen.



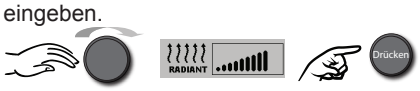
5. Die gewünschte Temperatur eingeben.

6. Die gewünschte Mikrowellenleistung eingeben.

7. Die gewünschte Lüftergeschwindigkeit eingeben.



8. Die gewünschte Temperatureinstellung für den Heizstrahler eingeben.

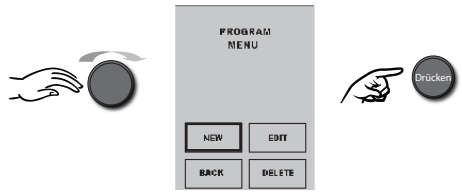


9. Die Taste SAVE (SPEICHERN) auf dem Bildschirm drücken.

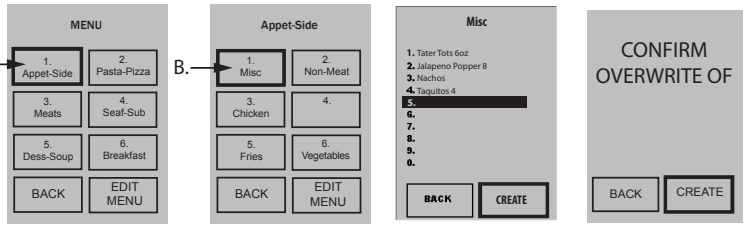
Gegebenenfalls Schritte 4 bis 8 für Stufen 2, 3 und 4 wiederholen.

10. Die Namen der Menüpunkte mit den Buchstaben auf dem Tastenfeld eingeben und SAVE (SPEICHERN) antippen.

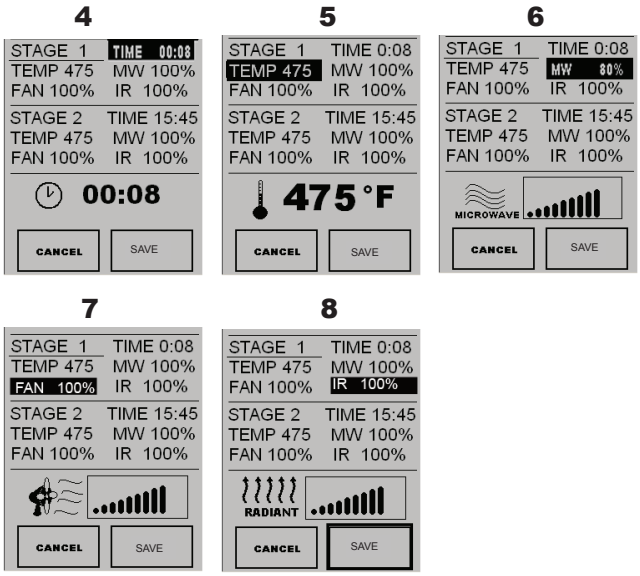
Drücken von Taste	Anzeige von Zeichen
1	“, ‘, -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	&, %, $, 0

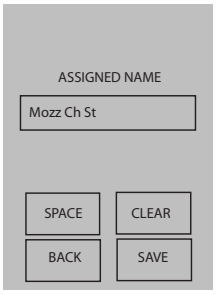


CREATING NEW ITEM GROUP (NEUE MENÜPUNKTGRUPPE ERSTELLEN)



KOCHPROGRAMMMENÜ





Funktion „Microwave Only“ (Nur Mikrowelle)

VERWENDUNG DES GERÄTS ALS MIKROWELLE

Diese Option steht nur dann zur Verfügung, wenn die Temperatur im Innenraum des Geräts weniger als 95 °C (200 °F) beträgt.

Um die Taste MICROWAVE ONLY (NUR MIKROWELLE) verwenden zu können, muss diese Benutzeroption aktiviert sein. In der Standardeinstellung des Geräts ist die Funktion MICROWAVE ONLY (NUR MIKROWELLE) nicht aktiviert.

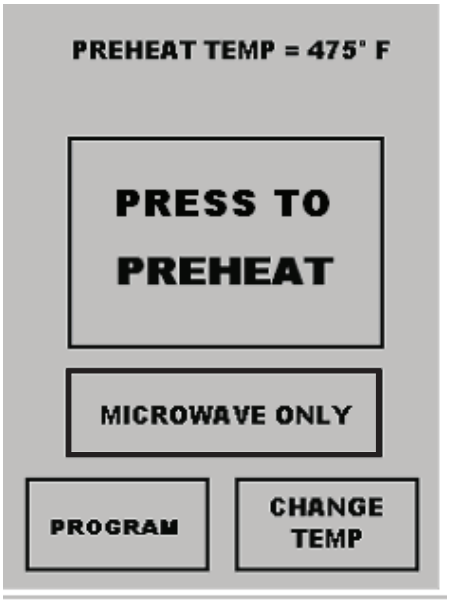
Wenn die Benutzeroption MICROWAVE ONLY (NUR MIKROWELLE) als Standardeinstellung gesetzt wird, wird die Taste MICROWAVE ONLY (NUR MIKROWELLE) auf dem PREHEAT MENU (VORHEIZMENÜ) eingeblendet.

Um eine Speise mit der vorprogrammierten Nur Mikrowellen-Funktion zu kochen, sind die folgenden Schritte durchzuführen:

1. Die Taste MICROWAVE ONLY (NUR MIKROWELLE) auswählen.

2. Die gewünschte Speise im Programmmenü auswählen.
3. Die Speise in das Gerät stellen.
4. Nach Abschluss des Kochvorgangs ertönt ein Signal.

VORHEIZMENÜ



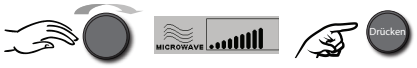
NUR FÜR DEN MIKROWELLENBETRIEB VORGESEHENE MENÜPUNKTE HINZUFÜGEN

1. Im PREHEAT MENU (VORHEIZMENÜ) PROGRAM (PROGRAMM) auswählen.

2. Im PROGRAM MENU (PROGRAMMMENÜ) NEW (NEU) auswählen.

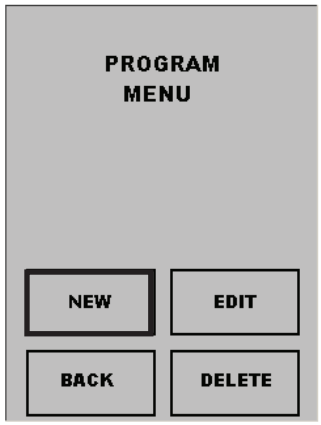
3. Die gewünschte Garzeit eingeben.

4. Die Mikrowellenleistung eingeben.



5. Schritte 3-4 wiederholen, falls mehr als eine Kochstufe notwendig ist.
6. SAVE (SPEICHERN) drücken.

7. Den Namen des Menüpunkts über das Tastenfeld eingeben. SAVE (SPEICHERN) drücken.



KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Beim Garen durch die Mikrowelle werden die Speisen mit hochfrequenten Energiewellen erhitzt. Die Mikrowellenenergie versetzt während des Kochvorgangs die Moleküle in den Speisen in schnelle Bewegung. Diese schnelle Bewegung zwischen den Molekülen erzeugt Reibungswärme, durch die die Speisen gegart werden.

WAS IST KOCHEN IN STUFEN?

Das Kochen in Stufen erlaubt eine fortlaufende Abfolge von mehreren verschiedenen Kochstufen ohne wiederholte Eingabe seitens des Benutzers. Das Kochen in Stufen kann so programmiert werden, dass das Kochgut zuerst aufgetaut, dann gegart und anschließend bis zum Servieren warm gehalten wird. Die Gesamteinschaltdauer des Mikrowellengeräts (alle Stufen zusammen) darf 60 Minuten nicht überschreiten.

Pflege und Reinigung des AXP

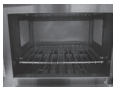
Empfehlungen für die tägliche Reinigung: Die nachstehenden Empfehlungen befolgen, damit eine ordnungsgemäße Wartung des AMANA® AXP gewährleistet ist.
Hinweis: Durch die Verwendung von ätzenden* Reinigungsprodukten oder ammoniak-, phosphat- oder chlorhaltigen Produkten können wichtige Teile des Geräts beschädigt werden. Keine Druckreinigungsgeräte verwenden. **Die Verwendung von unzulässigen Reinigungsmitteln macht die Garantie nichtig.**
Empfohlene Reinigungsmittel:
Feuchtes Tuch und Grease Cutter NC von EcoLab. Scheuerpad aus Nylon oder Kunststoff für Metalloberflächen.

⚠ VORSICHT

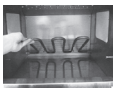
Um Verbrennungen zu vermeiden, vorsichtig mit Utensilien, Zubehörteilen und Gerätetür umgehen. Vor dem Reinigen das Gerät, die Utensilien und die Zubehörteile abkühlen lassen, da sich diese beim Betrieb erhitzen.

Off

❶ Gerät ausschalten
Das Gerät über die Taste OFF (AUS) ausschalten. Die Gerätetür öffnen und das Gerät abkühlen lassen. Das Abkühlen nimmt ca. 60-90 Minuten in Anspruch. Während des Abkühlens ist der Lüfter in Betrieb.



❷ Gitterrost herausnehmen
Nach Abkühlen des Geräts die Zubehörteile und das Gitterrost aus dem Gerät nehmen, mit warmem Seifenwasser waschen und an der Luft trocknen lassen. Währenddessen den Innenraum des Geräts reinigen.



❸ Unteren Strahler anheben
Darauf achten, dass der untere Strahler abgekühlt ist, bevor er zum Reinigen des darunter liegenden Bereichs nach oben angehoben wird. Den Bereich mit einem feuchten Tuch sauberwischen.

❹ Innenraum des Geräts aussprühen
Gummihandschuhe anziehen. Die Türen, Seiten und den Boden des Geräts mit EcoLab Grease Cutter NC einsprühen. 5-10 Minuten einwirken lassen.

❺ Innenraum des Geräts reinigen
Die Gerätetür und den Innenraum des Geräts mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff oder Nylon reinigen. Dabei nur Geräteteile aus Metall reinigen. Ablagerungen im Gerät mit entsprechend nötiger Krafteinwirkung entfernen. Ein feuchtes Tuch zum Reinigen der seitlichen Keramikplatten verwenden. Dabei besonders vorsichtig vorgehen und nicht direkt die rote Silikondichtung um die beiden Keramikplatten herum schrubben. VORSICHT: Auf die weißen seitlichen Keramikplatten im Geräteinnern keinen Druck ausüben. Zerbrechen diese Keramikplatten, muss das Gerät vom Kundendienst repariert werden. Dieser Service ist dann allerdings nicht von der Garantie abgedeckt.

❻ Innenraum des Geräts auswischen
Den Innenraum des Geräts mit einem feuchten, sauberen Tuch auswischen. Das Tuch ausspülen und auswringen. Diesen Reinigungsschritt 2-3 mal wiederholen, um restlichen Ofenreiniger und Rückstände zu entfernen.

❼ Luftfilter reinigen
(Erinnerungsmitteilung wird alle 7 Tage angezeigt)
Die sich auf beiden Seiten des Geräts am Boden befindlichen Luftfilter abnehmen und in warmem mit einem milden Reinigungsmittel versetztem Wasser auswaschen. Anschließend die Filter abspülen und gründlich trocknen. Die Filter dann wieder zurück an ihren ursprünglichen Ort an der Seite des Geräts schieben.

❽ Gitterrost wieder zurück in das Gerät schieben
Den Gitterrost wieder zurück in das Gerät schieben.

❾ Außenflächen des Geräts reinigen
Die Außenflächen des Geräts mit einem sauberen Tuch, einem sauberen Schwamm oder einem Nylonschwamm mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen. Das Tuch vor dem Abwischen des Geräts gut feucht auswringen.

TUN:
- Gerät täglich reinigen
- EcoLab Grease Cutter NC oder ein anderes nicht-ätzendes Reinigungsmittel verwenden.
- Die Speise am Ende des Garvorgangs aus dem Gerät nehmen.
- Nur Zubehörteile verwenden, die sowohl hochtemperaturbeständig als auch mikrowellensicher sind.

NICHT TUN:
- **KEINE ätzenden* Reinigungsprodukte oder ammoniak-, phosphat- oder chlorhaltigen Produkte verwenden.**
- **KEINE** Druckreinigungsgeräte verwenden.
- **KEINE** mit Plastikfolie bedeckten Speisen garen.
- **KEINE** Scheuerschwämme zum Reinigen der Keramikplatten und der die Platten umgebende rote Dichtung an den Innenseiten des Geräts verwenden.

* Natrium- bzw. Kaliumhydroxid (Lauge)

Benutzerspezifische Einstellungen

Änderung der benutzerspezifischen Einstellungen

Verschiedene Optionen des Geräts können entsprechend den geschäftlichen Anforderungen Ihres Betriebs benutzerspezifisch angepasst werden. In der nachstehenden Tabelle werden diese Optionen angezeigt. Die werkseitige Einstellung ist fettgedruckt.

1. Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Zum Ausschalten des Geräts die Taste OFF (AUS) auf dem Tastenfeld drücken.

2. Die Taste „2“ drei Sekunden lang gedrückt halten.
3. Eine Option wählen. Hierzu mit dem Drehschalter die gewünschte Option markieren. Durch Drücken des Drehschalters wird die nächste Option markiert.
4. Zum Abschluss SAVE (SPEICHERN) drücken.

Options-Nr.	Einstellungsname	Optionen
1	Zahleingabe	**Eingabe einer einstelligen Zahl**
		Eingabe einer zweistelligen Zahl
2	Menüeinstellung	1 Stufe
		2 Stufen
		3 Stufen
3	Sperre der manuellen Zeiteingabe	**Betrieb mit manueller Zeiteingabe erlaubt**
		Betrieb mit manueller Zeiteingabe nicht erlaubt
4	Programmsperre	**Änderungen am Programm erlaubt**
		Passwort benötigt
5	Tür offen	Durch das Öffnen der Tür wird der Zeitschalter zurückgesetzt
		Durch das Öffnen der Tür wird der Garvorgang unterbrochen
6	Tastenton	Off (Aus)
		On (Ein)
7	Tastenton – Lautstärke	Low (Niedrig)
		Medium (Mittel)
		High (Hoch)
8	Ton am Zyklusende	Dauerton bis zum Öffnen der Tür
		Einmal 3 Töne
		3 Töne wiederholend
9	Tastenfeld-Fenster	Off (Aus)
		30 Sekunden
		60 Sekunden
		120 Sekunden
10	Temperaturwarntöne	**Off (Aus)**
		Warnung, wenn Temperatur nicht erreicht
11	Temperaturskala	Bei 60 Hz Modellen werden Temperaturen in °F angezeigt
		Bei 50 Hz Modellen werden Temperaturen in °C angezeigt
12	Filter reinigen	Off (Aus)
		Anzeige alle 7 Tage
		Anzeige alle 30 Tage
		Anzeige alle 90 Tage
13	Autom. Menü	Von Vorheizen zu Bereit
		Von Vorheizen zum Menü
14	Steuerung der Magnetronröhre	**Keine Programmierung einzelner Magnetronröhren**
		Programmierung einzelner Magnetronröhren
15	Modus „Microwave Only“ (Nur Mikrowelle)	**Kein Modus „Microwave Only“ (Nur Mikrowelle)**
		Modus „Microwave Only“ (Nur Mikrowelle) erlauben
16	Manuelles Speichern von Programmen	Nach Betrieb mit manueller Zeiteingabe nicht speichern
		Nach Betrieb mit manueller Zeiteingabe speichern
17	Automatisches Abschalten	2 Stunden
		4 Stunden
		8 Stunden
		Deaktivieren
18	Datentransfer	**Transfer beginnen: Von Karte an Gerät**
		Transfer beginnen: Von Gerät an Karte

REINIGEN DES FILTERS

Wenn diese Meldung erscheint, den Luftfilter gründlich reinigen. **Diese Meldung wird auch nach erfolgter Reinigung des Luftfilters angezeigt.** Die Meldung wird nach 24 Stunden automatisch nicht mehr angezeigt.

Je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen des Mikrowellengeräts muss der Filter ggf. häufiger oder weniger häufig gereinigt werden. Nachdem das Reinigungsintervall bestimmt wurde, diese Option auf den entsprechenden Zeitraum einstellen.

Luftfilter und Abzugsöffnungen müssen regelmäßig gereinigt werden, um ein Überhitzen des Geräts zu verhindern. Die kompletten Reinigungsanweisungen sind der Bedienungsanleitung zu entnehmen.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

⚠ WARNUNG

Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags, der schwere Verletzungen oder den Tod verursachen kann, das Außengehäuse niemals entfernen. Das Gehäuse darf nur von einem autorisierten Kundendienstunternehmen entfernt werden.

Problem	Mögliche Ursache
Gerät funktioniert nicht	Prüfen, ob das Gerät ans Netz angeschlossen ist. Prüfen, ob das Gerät an einen geerdeten Stromkreis angeschlossen ist. Sicherung bzw. Leitungsschutzschalter überprüfen.
Gerät schaltet sich ein und aus	Luftfilter und Lüftungsbereich überprüfen.
Gerät akzeptiert keine Eingaben auf dem Tastenfeld	Sicherstellen, dass das Gerät vorgeheizt ist. Die Gerätetür öffnen und wieder schließen und dann die Taste erneut drücken.
Der Lüfter schaltet sich ein, obwohl das Gerät nicht vorheizt oder gart	Normaler Betrieb.
Nach AUSSCHALTEN des Geräts leuchtet das Display noch.	Normaler Betrieb.
Clean Filter (Filter reinigen) wird angezeigt	Dies ist normal und wird 24 Stunden lang angezeigt.
Geräteanzeige ist eingefroren	Geräteanzeige muss zurückgesetzt werden. Gerät vom Netz trennen. 5 Sekunden warten. Gerät wieder einstecken.

© 2009 ACP, Inc.